

Faworki



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- mąka pszenna - 300 g
- masło - 30 g
- cukier puder - 15 g
- śmietana - 1-2 łyżki
- żółtka - 5 sztuk
- spirytus - 10-15 ml
- olej rzepakowy - 1 l
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

- 1 Żółtka utrzyj z cukrem wanilinowym, miękkim masłem i spirytusem. Dodaj mękę i śmietanę, wymieszaj. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i dokładnie wyrób.
- 2 Wybijaj ciasto drewnianym wałkiem około 10 minut. Ciasto podziel na dwie części (by nie obsychało) i rozwałkuj na jak najcieńszy placek.
- 3 Potnij radełkiem na 3 cm pasy, a następnie, pod skosem, na 10 centymetrowe kawałki. Na środku każdego paska zrób 6 cm nacięcie. Każdy faworek przepleć przez otwór w środku.
- 4 W garnku rozgrzej olej. Faworki smaż na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Wyjmij, osącz na papierowym ręczniku i oprósz cukrem pudrem.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Faworki



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g